

# ENOTURISMO EN LA COSTA BRAVA

CON LA RUTA DEL  
VINO D.O. EMPORDÀ



Costa Brava  
Pirineu de Girona







Dentro de la marca turística centenaria de la Costa Brava, en la provincia de Girona y al noreste de la Península Ibérica, el Empordà merece una atención especial. Una región única donde el mar Mediterráneo se funde con las montañas de los Pirineos, a tan solo una hora y media de Barcelona y a 30 minutos de Perpiñán.

Se trata de un territorio de extraordinaria belleza y contraste paisajístico, con cuatro espacios protegidos y un litoral espectacular repleto de playas y calas, que ha sido fuente de inspiración para muchos artistas. También cuenta con un rico patrimonio histórico y cultural, que abarca desde menhires y monumentos megalíticos hasta el surrealismo del genio Salvador Dalí, pasando por el arte románico y la arquitectura gótica.







### La viña ampurdanesa es un gran mosaico de tierras en las que predominan los suelos de textura arenosa, graníticos y de pizarra

La cultura del vino y el comercio asociado llegan a Cataluña sobre el siglo VI a. C. gracias a los pobladores de las primeras colonias grecorromanas, que, animados por el clima mediterráneo y por su posición estratégica, eligen Empúries para asentarse. Con el tiempo, esta ciudad dará nombre a toda la región del Empordà. Cuatro siglos más tarde, ya hay constancia arqueológica y documental de que los vinos de los territorios de Emporiae se consumen en los mercados interiores, en otras provincias del Imperio romano e incluso en la propia metrópolis.

El cultivo de la vid se prolonga hasta la Edad Media, cuando empieza a proliferar en monasterios y abadías. En el siglo IX d. C., las laderas de la montaña de Rodes, donde aún hoy se erige el monasterio de Sant Pere de Rodes, se escalonan en bancales para plantar las cepas. En este sentido, cabe destacar que la figura del maestro bodeguero Ramon Pere de Noves, un personaje entre mito y realidad, escribió el primer tratado de enología

de Cataluña supuestamente en el año 1130. En esta época, también gracias a otros monasterios, como el de Sant Quirze de Colera o el de Santa Maria de Vilabertran, el Empordà llega a sumar más de 20 000 hectáreas de viñas cultivadas, que conforman un paisaje de muros de piedra seca, terrazas, bancales, barracas en los viñedos y cipreses.

Esta prosperidad se ve interrumpida por la llegada de la filoxera, plaga procedente de Francia y detectada en una viña de Rabós d'Empordà en 1879. Los campesinos se verán obligados a arrancar las viñas, y ya nunca más se conseguirá recuperar la tierra que habían ocupado con anterioridad. Cincuenta años más tarde, nace el movimiento de las bodegas cooperativas, que abre una nueva etapa que permite sumar esfuerzos con el fin de mejorar la calidad del proceso de elaboración del vino.

En 1975 nace el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Empordà, la confirmación oficial de que el trabajo ha dado sus frutos: los vinos ampurdaneses tienen el suficiente prestigio y calidad para competir en el mercado con vinos de otras procedencias. Esta era la eterna aspiración de los viticultores de la región, que ya habían iniciado los trámites en los años sesenta.

De entonces, la D.O. Empordà ha intensificado los niveles de control cualitativo, ha promovido estudios técnicos de los vinos ampurdaneses y ha puesto especial énfasis en estimular la producción de vinos de calidad. Además, ha consolidado la imagen de los vinos de la región y ha velado por su presencia en innumerables eventos turísticos, gastronómicos y culturales. Gracias que las nuevas generaciones de viticultores han apostado por la calidad, los vinos de la D.O. Empordà han cosechado en los últimos años innumerables reconocimientos de ámbito estatal e internacional:

**Con 1836 hectáreas de viña plantadas, las variedades dominantes son la garnacha y la cariñena (blanca, tinta y negra)**



## RECONOCIMIENTOS, GALARDONES Y PREMIOS

### Decanter 2024

Medalla de plata vino blanco

*La Vella 2022*  
Espelt Viticultors (93 puntos)

Medalla de oro vino tinto

*Finca Garbet 2019*  
Perelada (95 puntos)

Medalla de plata vino tinto

*Coma Bruna 2018*  
Espelt Viticultors (93 puntos)

*Mas Palet Syrah 2021*  
Clos d'Agon (93 puntos)

Medalla de oro vino dulce

*Somnis de Gerisena Sol i Serena*  
Celler Gerisena (95 puntos)

### Tim Atkin 2024

*VD06 Carinyena blanca 2021*  
Vinyes d'Olivardots (96 puntos)

*Eteric 2019*  
Vinyes d'Olivardots (94 puntos)

*Somnis de Gerisena 2016*  
Celler Gerisena (94 puntos)

### Guia Peñín 2024

*Soliserena*  
Celler Cooperatiu d'Espolla  
(95 puntos)

*Somnis de Gerisena*  
Celler Gerisena (95 puntos)



A raíz de esta apuesta por la profesionalización y la calidad de los vinos, el público empieza a mostrar interés por visitar las bodegas donde se elaboran, y empieza a desarrollarse un enoturismo incipiente, liderado en muchos casos por la tercera generación de viticultores del Empordà. Sus abuelos plantaron las viñas y sus padres las cuidaron mientras se dedicaban a la hostelería. Esta generación, finalmente, aunará el conocimiento de ambos mundos con estudios en enología y viticultura, así como de hostelería y marketing, siendo conscientes en todo momento de que la mejor forma de dar a conocer tanto sus vinos como su filosofía de trabajo es el enoturismo.

El Patronato de Turismo Costa Brava Girona, entidad mixta público-privada nacida en 1976 con la voluntad de promocionar las marcas Costa Brava y Pirineo de Girona, decide apoyar este movimiento y asumir el reto: apostar decididamente por el enoturismo como segmento sostenible, desestacionalizador y de desarrollo rural. En esta línea, en 2012 se crea el Club de Marketing de la Ruta del Vino D.O. Empordà con el propósito tanto de estructurar, gestionar y mejorar la competitividad de

la oferta como de promocionar y difundir la marca Ruta del Vino D.O. Empordà y las experiencias enoturísticas de la Costa Brava.

Hoy en día, la Ruta del Vino D.O. Empordà la componen cerca de un centenar de empresas y entidades públicas, elegidas según criterios de calidad y profesionalidad, que, conjuntamente, articulan la oferta enoturística del Empordà. Dichas empresas y entidades conforman un tapiz de nodos en el mapa de la Costa Brava que, unidos entre sí, permiten a los viajeros organizar una ruta a medida en función de sus necesidades.

El Patronato de Turismo Costa Brava Girona lidera esta iniciativa enfocando tanto la gestión del Club de Marketing como la promoción turística a la demanda actual del mercado y a criterios de sostenibilidad turística. Desde sus orígenes la Ruta del Vino D.O. Empordà ha experimentado un crecimiento sostenido y continuado, tanto por lo que se refiere al número de asociados como a la cifra de visitantes y el gasto percibido en las tienda de las bodegas participantes.

El enoturismo está liderado por la tercera generación de viticultores del Empordà, que aúna los conocimientos de viticultura de sus abuelos y los de hostelería de sus padres



SOCIOS RUTA DEL VINO D.O. EMPORDÀ

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Bodegas                 | 27 |
| Museus                  | 1  |
| Bares de vinos          | 5  |
| Tiendas de vinos        | 4  |
| Servicio de cata        | 2  |
| Entidades públicas      | 28 |
| Empresa de transportes  | 1  |
| Alojamientos            | 9  |
| Restaurantes            | 9  |
| Empresas de actividades | 4  |
| Centrales de reservas   | 1  |
| Colectivos de cocina    | 2  |

## LA D.O. EMPORDÀ Y EL ENOTURISMO EN CIFRAS



**La Denominación de Origen Empordà la conforman un total de 49 bodegas, 27 de las cuales tienen abierto al público y pertenecen a la Ruta del Vino D.O. Empordà, repartidas en un radio de 90 km.**

Según los datos recabados por el Consejo Regulador de la D.O. Empordà, en 2023 se vendieron un total de 5.415.099 botellas con la certificación de la D.O. Empordà.

Un 58 % de la producción son vinos tintos; un 28 %, blancos, y un 11 %, rosados. Finalmente, los vinos dulces representan el 2 % de la producción.

Las bodegas ampurdanesas exportaron 388 022 botellas a unos cuarenta países, principalmente a

Suecia, Alemania, Suiza, Estados Unidos, Canadá, Países Bajos y Hong Kong.

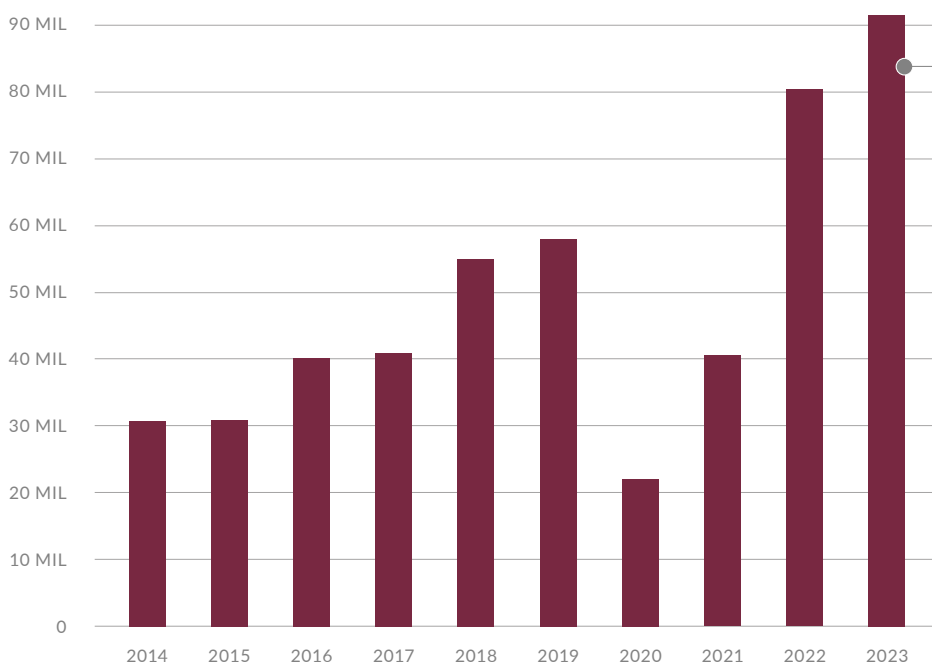
La Ruta del Vino D.O. Empordà está formada por 96 empresas y entidades, 27 de las cuales son bodegas.

Según datos recogidos por el Patronato de Turismo Costa Brava Girona, en 2023 las bodegas que formaban parte de la ruta recibieron un total de 91 146 visitantes, cifra que representa un aumento del 14 % respecto a 2022.

El gasto medio en tienda por visitante es de 42,18 €, según lo cual se estima un impacto económico de 2.873.789 € anuales.

Un 60 % de los visitantes es público de proximidad de Cataluña; un 11 % procede otras regiones de España y el 29 % restante corresponde a visitantes internacionales. Cabe destacar la presencia de franceses, neerlandeses, norteamericanos, alemanes, ingleses y belgas.

13 bodegas se han sumado a la acción Taps de Finca, la marca que distingue los vinos de la D.O. Empordà que emplean tapones de corcho procedentes de las fincas de los municipios de la D.O. Empordà.



**91.146 visitantes**  
**+14.30% Respecto 2022**

**Un total de 16 de las 27 bodegas de la Ruta del Vino D.O. Empordà elaboran sus vinos bajo el sello de producción ecológica europeo CCPAE**

## DIEZ PROPUESTAS ENOTURÍSTICAS ÚNICAS (Y UNA DE REGALO)\*

- 01** La **joya de la corona** del enoturismo en la Costa Brava es la nueva bodega Perelada, obra de los arquitectos de Olot RCR y la primera en Europa en obtener el certificado LEED® BD+C, que acredita la sostenibilidad y la alta eficiencia de su diseño y construcción.
- 02** La visita «**De la vinya al monestir**» (de la viña al monasterio) permite descubrir los secretos vitivinícolas de los monjes benedictinos del monasterio de Sant Pere de Rodes.
- 03** La ruta con degustaciones enológicas por las **tres cooperativas históricas** del Empordà: Espolla (1931), Empordàlia (1947) y Garriguella (1963).
- 04** La **cata sensorial** de la bodega Mas Llunes ofrece, a través de un mapping, una explosión de luz, color y música maridada con los aromas y los sabores de sus vinos.
- 05** Para los amantes gastronómicos se organizan **almuerzos, pícnicos y cenas entre viñedos** en varias bodegas, como Hugas de Batlle, Mas Geli, el grupo Oliveda, Mas Oller y Terra Remota.
- 06** Para conocer a los viticultores en primera persona se organizan **visitas y catas en bodegas familiares**, como Mas Pòlit, Arché Pagès, Pere Guardiola, Vinyes dels Aspres, Martí Fabra, Viníric, Mas Eugeni, Sota els Àngels y Mas Vida.
- 07** El universo de los **maridajes** permite fusionar una cata de vinos y quesos en el espacio de Laura Masramon Empordà Personal Sommelier, disfrutar del vermut gastronómico en Vinyes d'Olivardots con productos de Girona Excel·lent, catar vinos y aceites de la bodega Masetplana o hacer un maridaje de vino y chocolate en Empordàlia.
- 08** Los enoturistas más activos encontrarán en las bodegas Clos d'Agon, Mas Llunes y Empordàlia **excursiones en bicicleta convencional o eléctrica** para descubrir los paisajes más auténticos del Empordà.
- 09** **Visitas guiadas de la mano de expertos** en rutas de vino, naturaleza y cultura, con guías expertos en arqueología, como Glops d'Història; en botánica, como Naturalwalks y Iolanda Bustos; en naturaleza, como SK Kayak, o en gastronomía, como La Gastronòmica.
- 10** Estancias enoturísticas en las bodegas La Vinyeta, Masia Serra, Espelt Viticultors, Brugarol y Martín Faixó, donde el viajero podrá disfrutar de la experiencia de **dormir entre viñas**.

**\*Festival Vívid En abril, el Empordà se convierte en el epicentro del enoturismo en Cataluña, con un programa de propuestas exclusivas que llevan al público a conocer y vivir en primera persona el mundo del vino de la región**





# Como el ciclo de la viña, el enoturismo nunca se para

### EN INVIERNO

### EN PRIMAVERA

**Todo el mes de abril:** Vívíd, Alt i Baix Empordà | [vivid.costabrava.org](http://vivid.costabrava.org)

**Abril:** muestra de vinos de D.O. Empordà, Roses | [visit.roses.cat](http://visit.roses.cat)

**Sábado Santo:** Fira de la Garnatxa i el Brunyol de l'Empordà, Garriguella. [garriguella.cat](http://garriguella.cat)

**Mayo—junio:** Arrels del Vi, Sant Martí d'Empúries – l'Escala | [arrelsdelvi.com](http://arrelsdelvi.com)

**Junio:** Fira del Tap i el Suro, Cassà de la Selva | [firadeltap.cat](http://firadeltap.cat)

**Junio:** Mostra del Vi de l'Empordà, Figueres | [visitfigueres.cat](http://visitfigueres.cat)

### EN VERANO

**Julio:** Music & Wine & Formatges, Llançà | [visitllanca.cat](http://visitllanca.cat)

**Julio—agosto:** «De l'arbre al tap, del tap a la taula», Palafrugell i Cassà de la Selva. [gavarres.cat](http://gavarres.cat)

**Septiembre:** Fiesta de la vendimia, itinerante | [doemporda.cat](http://doemporda.cat)

**Septiembre:** Fira de Vins i Caves de Catalunya, Palafrugell | [visitpalafrugell.cat](http://visitpalafrugell.cat)

### EN OTOÑO

**Noviembre:** Festa del Vi Nou, Calonge – Sant Antoni [calonge-santantoni.cat](http://calonge-santantoni.cat)

**Octubre:** «Beu-te el museu», varios municipios | [costabrava.org](http://costabrava.org)

**Octubre—diciembre:** cenas maridadas en el Alt y Baix Empordà (Cuina de l'Empordanet y Cuina del Vent), Alt y Baix Empordà | [doemporda.cat](http://doemporda.cat)





## Novedades

---

Restaurante Can Jeroni, en Figueres  
[canjeroni.com](http://canjeroni.com)

Bar de vinos El Tap Blau  
[instagram.com/eltapblau](https://instagram.com/eltapblau)

Asociación de Càmpings de Girona  
[acg.campingsingirona.com](http://acg.campingsingirona.com)

Turismo Rural Mas Martí  
[mas-marti.com](http://mas-marti.com)

## Más sobre nosotros

---

### PÁGINA WEB

[costabrava.org](http://costabrava.org)

### PUBLICACIONES

Información para agencias  
[trade.costabrava.org](http://trade.costabrava.org)

Sala de prensa  
[premsa.costabrava.org](http://premsa.costabrava.org)

Banco de imágenes  
[fotos.costabrava.org](http://fotos.costabrava.org)

Youtube  
[youtube.com/costabrava](http://youtube.com/costabrava)

### SÍGUENOS EN LAS REDES SOCIALES

Turismo Enogastronómico  
IG [@foodcostabrava](https://www.instagram.com/foodcostabrava)  
F [FoodCostaBrava](https://www.facebook.com/FoodCostaBrava)  
X [@FoodCostaBrava](https://twitter.com/FoodCostaBrava)

## Contáctanos

---

### RUTA DEL VINO D.O. EMPORDÀ

Marta Casas  
[mcasas@costabrava.org](mailto:mcasas@costabrava.org)  
T. +34 972 225 328

### PRENSA

Verònica Mas  
[vmass@costabrava.org](mailto:vmass@costabrava.org)  
T. +34 972 225 328

## Enoturismo en la Costa Brava con la Ruta del Vino D.O. Empordà

Dossier de premsa  
2024–2025

[costabrava.org](http://costabrava.org)  
[@costabravapirineu](https://www.instagram.com/costabravapirineu)

Portada: Còlera. Oscar Rodbag.  
Archivo imàgenes PTCBG.

Interior: Oscar Rodbag, Espelt Viticultors,  
Celler Vinyes dels Aspres, Roger Lleixà, Jase  
Wilson, Jordi Renart. Archivo imàgenes PTCBG.

Av. de Sant Francesc, 29, 3a planta, 17001 Girona  
T. +34 972 208 401 | F. +34 972 221 570  
[costabrava@costabrava.org](mailto:costabrava@costabrava.org)